

7. Deutsche Sensoriktage vom 25. bis 26. Oktober 2018 in Hamburg

Auch in diesem Jahr lädt die Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens e.V.) dazu ein, an den Deutschen Sensoriktagen teilzunehmen. Es handelt sich um eine jährlich stattfindende Fachtagung auf nationaler Ebene und in deutscher Sprache. Die Veranstaltung, die dieses Mal im MAZZA Hotel in Hamburg stattfindet, dient der Förderung und Weiterentwicklung der sensorischen Analyse und Konsumentenforschung in Deutschland und steht unter dem Motto „Wahr-Nehmung - Innovative Sensorik“.

Am ersten Tag der Veranstaltung werden drei Workshops zu aktuellen Sensorik-Themen angeboten: Dr. Sonja Schwarz informiert die Teilnehmer über die Erlebnisse, die mit der Haptik von Food- und Non-Food-Produkten vermittelt werden. Dr. Dirk Minkner gibt Anleitungen und Tipps zur Erstellung zielgruppenspezifischer Reports und Präsentationen im Sensorikbereich. Den dritten Workshop leitet Guido Ritter, der die Teilnehmer mit dem Thema „sauer macht lustig“ über aktuelle Forschungsergebnisse, überraschende kulinarische Anwendungen sowie innovative Produkte in Bezug auf diese Geschmacksrichtung informiert.

Am zweiten Tag der Veranstaltung präsentieren Experten unterschiedlicher Fachrichtungen interessante Fachthemen, in deren Mittelpunkt – gemäß dem Motto der Veranstaltung – innovative Theorien und Modelle sowie praktikable Tools zum besseren Verständnis der sensorischen Wahrnehmung des Menschen stehen. Berichtet wird unter anderem darüber, wie die Textur und das Aroma von Produkten im Mund wahrgenommen werden. Nachgegangen wird die Frage, welchen Beitrag die Chemosensorik liefern kann, um den Einfluss bestimmter Rezepturbestandteile auf die sensorische Wahrnehmung und Beurteilung von Produkten zu erklären. Die Teilnehmer erhalten Einblicke in den Zusammenhang zwischen der multisensuellen Produktgestaltung langlebiger Gebrauchsgüter und den daraus resultierenden Wahrnehmungs- und Beurteilungsprozessen der Konsumenten. Am Beispiel hedonischer Blindtests wird veranschaulicht, wie unser Unterbewusstsein unsere Entscheidungen und unser Verhalten beeinflusst. Beschäftigt wird sich auch mit dem aktuellen Thema, wie eine Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln die sensorischen Erwartungen und Erlebnisse der Konsumenten steuert. Schließlich dürfen unter dem Motto der Veranstaltung auch innovative neuropsychologische Ansätze zur Erklärung von Ernährungsgewohnheiten nicht fehlen.

Wie in den vergangenen Jahren präsentieren drei durch eine Fachjury vorab ausgewählte junge Sensoriker die Ergebnisse ihrer Forschungsprojekte in Kurzvorträgen. Außerdem besteht für die Teilnehmer in den Pausen zwischen den Fachvorträgen die Möglichkeit, sich einen Überblick über die eingereichten Poster zu verschaffen. Damit die Besucher der Veranstaltung selbst aktiv werden können, bietet die DGSens einen interessanten Geschmackstest für innovative Produkte an. Detaillierte Informationen zu den Deutschen Sensoriktagen 2018 können abgerufen werden unter <http://www.dgsens.de/dgsens-sensorik-tage.html>. Auf dieser Seite besteht auch noch die Möglichkeit, sich zur Fachtagung und zu den Workshops anzumelden.

